

Kalbsbraten aus dem Ofen mit Blech-Gemüse

Für 4 Portionen

1 kg Kalbsbraten	2 Knoblauchzehen	½ Knolle Sellerie
1 Stange Lauch	1 Wurzelpetersilie	3 EL Rapsöl
250 ml Weißwein	500 ml Gemüsebrühe	2 Lorbeerblätter
4 Pimentkörner	100 ml Sahne	Salz, Pfeffer

Für das Blechgemüse:

1 kg kleine Kartoffeln	6 junge Möhren	6 Schalotten
4 EL Olivenöl	4-5 Zweige Rosmarin	1 Schuss Weißwein
grobes Meersalz	Pfeffer	

Zuerst das Fleisch vorbereiten. Dazu das Bratenstück aus der Verpackung nehmen und unter kaltem Wasser abspülen. Dann mit Küchenpapier trocken tupfen und mit einem Fleischmesser von Fett und Sehnen befreien. Beim Bratenstück aus dem Kalbsrücken ist eine Fettschicht typisch, die abschneiden, denn sie gibt Aroma.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch pellen und hacken oder mit einer Knoblauchpresse zerdrücken. Außerdem Sellerie, Lauch und Wurzelpetersilie putzen oder schälen und grob zerkleinern. Dann etwas Öl in einem Bräter erhitzen. Parallel den Braten von allen Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben.

Nun den Kalbsbraten von allen Seiten im Bräter anbraten, bis er eine leichte Röstkruste bekommt. Den Braten herausnehmen und jetzt das vorbereitete Gemüse samt Knoblauch ins Bratfett geben. Unter Rühren ebenfalls einige Minuten anrösten. Mit Wein und Brühe ablöschen, Braten wieder hineinlegen. Lorbeer und Piment zufügen, alles noch einmal kräftig salzen und pfeffern und zugedeckt in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Braten jetzt zunächst für 1 Stunde garen.

Clever und lecker: Ofenkartoffeln einfach mitbacken In der Zwischenzeit das Blechgemüse vorbereiten. Kartoffeln waschen und schrubben, größere halbieren. Möhren schälen, aber ganz lassen. Schalotten abziehen und halbieren. Gemüse auf einem Backblech verteilen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das Olivenöl gleichmäßig darauf verteilen. Den Rosmarin waschen und über dem Gemüse verteilen. Zum Schluss noch etwas Weißwein angießen und schon ist das Blech fertig für den Ofen.

Nach einer guten Stunde Garzeit den Deckel vom Kalbsbraten entfernen und das Stück mit etwas Sud begießen. Nun im offenen Bräter eine halbe Stunde weitergaren. Das vorbereitete Blechgemüse kann auf der unteren Schiene mitgaren.

Den Kalbsbraten aus dem Bräter nehmen und zu dem Blechgemüse geben. Im ausgestellten Backofen warmhalten. Lorbeer und Piment aus dem Bratenfond im Bräter entfernen.

Den Sud in einen kleinen Topf geben, pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sahne verfeinern. Auf dem Herd nochmals kurz aufkochen. Zum Schluss die Soße in ein Serviergefäß umfüllen, den Braten in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Blechgemüse servieren.

Dörte Wilke am 24. September 2024